

un, due, tre

Precisa nell'animo e aristocratica di ritorno, con una tradizione made in Italy e nuove idee per la plastica. Firenze per **Gaia Servadio** è il luogo dove si trova ogni tipo di delizia. Artistica, culinaria, musicale e, persino, tricologica.

Questa è la stagione perfetta per vivere la città di Firenze. Viverla vuol dire visitarla, passeggiare per via de' Tornabuoni, amarla, comprare, bere, ascoltare musica, muoversi tra le Accademie, le grandi case private e non, le trattorie dove si mangia veramente bene (sì, ci sono ancora). Firenze è elegante, basta ascoltare come parlano i fiorentini, persino quando bestemmiano, la precisione nella scelta delle parole e l'accento sono speciali. In febbraio, le porte del Paradiso (e non solo quelle del Ghiberti) sono aperte, e non intasate da infernali portatori di selfie.

La luce di febbraio entra nelle fantastiche chiese, illumina le cappelle affrescate da Giotto, Bernardo Daddi, Paolo Uccello, dal Ghirlandajo, concepite dal Brunelleschi, da Michelangelo, da Leon Battista Alberti, insomma chi più ne ha più ne metta. In febbraio non ci sono gruppi, torpedoni o, perlomeno, sono pochi, si può camminare e non ci sono code per vedere, capire, ammirare la grandiosità del dono dei fiorentini, che in tre, quattro secoli, ha cambiato il mondo. Firenze non è fatta per il turismo di massa: dentro alla Sagrestia Nuova di San Lorenzo ci stanno poche persone e la Notte fa bene a dormire come le consigliò Michelangelo che, dopotutto, l'aveva creata.

Il critico, ma secondo me bravo, ministro Franceschini, che capisce l'importanza di salvaguardare l'immenso bagaglio culturale italiano, vorrebbe imporre il numero chiuso a città come Firenze (e Venezia), ma non è facile farlo capire alle municipalità. Per Firenze bisognerebbe cercare di attrarre il turismo erudito e ricco, come fa la Francia. Sì, è un discorso elitario, ma perché non si può più dire che l'élite è necessaria? Magari l'avessimo per gestire i nostri sfortunati governi.

Quelli di Firenze osservano il resto del mondo come un'accozzaglia di "altri". La fidanzata di un giovane fiorentino, una "straniera" da Pistoia, lo accusava di contare l'ex Presidente del Consiglio, Matteo Renzi, tra i suoi concittadini. «Ci mancherebbe altro! Quello viene da Rignano sull'Arno, non è fiorentino!» (e Rignano sull'Arno si trova a 25 chilometri da Firenze).

I fiorentini hanno una marcia in più, e lo sanno, perché la cultura che hanno assimilato, ma che ha stranamente eluso la nuova aristocrazia, cioè l'alta borghesia, la esprimono nel gestire e nel parlare. Pur se l'artigianato lascia spazio al made in China, rimane l'inventiva, rimangono le grandi firme, come Gucci e Salvatore Ferragamo, ma nascono anche nuove idee come quelle di **Mario Luca Giusti**, che della plastica ha fatto vasi e brocche di forma e colori eleganti: ci sono

grandi case editrici e ottimi librai antiquari. Bellissimi gioiellieri e, da non snobbare, anche le pietre dure. Attenzione all'associazione di esercizi storici, negozi e negozietti che vendono tutte quelle cose che altrove non si trovano più, ogni genere di pettine per i capelli, i nastri per acconciature. Uno dei miei negozi più amati è Dischi Fenice (musica classica, versioni squisitamente rare e non, in via Santa Reparata).

Si annuncia buona musica a Firenze con l'arrivo di Alexander Pereira, che ha precipitosamente lasciato la Sovrintendenza della Scala forse per tipici dispetti interni. Del resto, Firenze è il regno di un Maestro d'eccezione, Zubin Mehta, uomo colto e raffinato direttore d'orchestra. Il Teatro Nuovo di Firenze è certo molto brutto, ma dentro si muovono signore eleganti e musicali, è un pubblico che sa che cosa va ad ascoltare. E si servono buoni snacks e drinks, cosa inconsueta nei teatri.

La cucina fiorentina fa parte del suo artigianato, è una cucina povera e, quindi, intelligente – in effetti la cuisine è questo, trasformare l'ingrediente povero in protagonista (tutti sono capaci di fare un buon filetto, è con le frattaglie che devi saper cucinare). La verdura è una protagonista e gli spaghetti non esistono. Alla Vecchia Bettola si mangia alla fiorentina, veramente memorabile l'agnello farcito con carciofi. E poi Buca Lapi, Cantinetta Antinori, Trattoria Sostanza detto l' Troia (dove ti prendono, quasi letteralmente, a pesci in faccia) ed Enoteca Pinchiorri – ma attenti al rich-tourist trap.

Anche Cammillo ha mantenuto un buon livello, ci andavo da bambina con i miei genitori. Mio padre, che sapeva la *Divina Commedia* a memoria, era un entusiasta della città, fantasticamente incavata tra le sue colline, i cipressi e i pini italiani che la incorniciano, le nebbioline mattutine: in effetti, racchiude i suoi tesori all'interno di se stessa.

Quei palazzi grigi e ostili nascondono le immagini più gioiose e straordinarie, le immagini più vibranti, le statue più grandiose: racchiudono gli ideali e le idee di un popolo. Molte tra le chiese, le più belle del mondo, hanno facciate che non sono state terminate: neanche a Roma trovi dei centri d'arte come Santa Croce o Santa Maria Novella (la mia preferita), Santa Maria del Carmine. Poi ci sono i musei, gli Uffizi naturalmente, e Pitti, l'Opera del Duomo, San Marco. Se a questo punto non siamo felici, basta una visita alla *Cavalcatia dei Magi*: Benozzo Gozzoli sa come ridarci la gioia di vivere. Di vivere Firenze. +

Gucci, www.gucci.com. **Pineider**, www.pineider.com. **Salvatore Ferragamo**, www.ferragamo.com. **The Bridge**, www.thebridge.it.

Complementari. A destra, tracolla in cuoio con decorazione floreale fatta a mano, ispirata ai tattoo, mini capsule collection dagli archivi The Bridge (198 €). Sotto, ballerina Viva, in denim, Salvatore Ferragamo (500 €).



Storici. A destra, look Salvatore Ferragamo. Accanto, il libro fotografico *Imitatio Vitae*, Marina Cicogna per Gucci, dedicato agli antichi capitelli di Palazzo Ducale, a Venezia (Marsilio Editore, 153 €). Sotto, stilografica La Grande Bellezza, in carbonio forgiato, con pennino in oro 14 ct, Pineider (Edizione Limitata 888 stilografiche e 888 rollers, 898 € l'una).

